GLOBAL CO.,LTD.

# *For All Wine Lovers*

知れば知るほどますますその魅力に吸い込まれてしまう、ワイン。
ワインアクセサリーが、深淵なワインの世界のもっともっと奥深くへとあなたを誘います。
ワインを愛するすべての人々へ。
より楽しく、よりワイン好きに・・・そんなお手伝いをいたします。

G's WEB 会員のお申し込みページ

web からのお問い合わせ

# Wine Cellar & Server

ファンヴィーノ ワインサーバー
バイ・ザ・グラス

●

シャンブレア
ファンヴィーノ
ユーロカーヴ
ロングフレッシュ
マ・カーヴ／サイレントカーヴ
オーダーメイドセラー

●

コラム／ワインセラーの選び方
ワインセラー配送料
ワインセラー設置について

# funVino®
## Wine Server
ファンヴィーノ　ワインサーバー

アマーク・ド・パラディ様（大阪）

大人気商品

**グラスワインの充実が集客のカギとなる昨今、**
**ワインの回転率やロス対策にも工夫が必要です。**
**ファンヴィーノワインサーバーは、「抜栓したワインの酸化の進行を抑え」ながら、**
**「サービスに適した温度で保管」し、「ボタン一押しで決まった量を注ぐ」ことが可能。**
**スタイリッシュな外観で、お客様の目を引くディスプレイ効果も抜群です。**
**ファンヴィーノワインサーバーで、お店のグラスワインサービスを飛躍的に向上させませんか？**

## ここが評判

### グラスワインの幅を広げ、様々なオーダーに応えることが可能。

通常、いったん抜栓したワインは数日で劣化してしまいますが、このワインサーバーでは約２週間（ワインの諸条件により異なる）酸化の進行を抑えることがが可能となりました。
今までは売れ残りのリスクに躊躇していた高価格帯のワインもグラスで提供できるようになりました。
高価なワイン、知らないワインをボトルオーダーすることは勇気がいりますが、グラスオーダーならお客様には、気軽に色々なワインを楽しんでいただくことができます。

スペイン食堂 ラ ガジェガ

イタリアンバール ダ・ファビオ

ビストロホリテツ　Photo/Kenichi TANI

### 「それは何の機械？」お客様とのコミュニケーションツールに

「それは何？」と興味を惹かれたお客様の方から声がかかり、お客様との会話の糸口として役立っています。
コンパクトなサイズで狭いお店でも設置場所を選ばず、お客様から見える位置において庫内の照明を灯せば、スタイリッシュな外観が目に留まり、ワインをさりげなくアピールできます。また、店側がワインのコンディションに配慮していることも伝わります。

### ボタン一押しで定量サーブ

ワンプッシュであらかじめ設定した量が注がれ、過不足の心配がありません。（※注ぐ量は1cc 単位で設定することができます）
また、庫内温度もサービスに適した６～18℃で設定可能。
オーダーごとにボトルを出し入れする必要がないのでオペレーションもスムーズです。

### シンプルな操作と簡単なメンテナンス

複雑なパーツのないシンプルな仕組みと操作性で、ボトル交換や手入れが楽なのも魅力。
庫内はステンレスなので掃除もしやすく清潔です。

## アペリティフやディジェスティフはもちろん、宿泊ゲストのエグゼクティブラウンジとしてもグラスワインを提供。

### 神戸北野ホテル アッシュバー

神戸北野ホテル1階のダイニング［イグレック］とフレンチレストラン［アッシュ］に続く一角にある［アッシュバー］は、食事前のアペリティフ、食後の余韻を楽しむディジェスティフ（食後酒）はもちろん、宿泊ゲストにエグゼクティブラウンジとしてご利用いただける新たな空間として誕生しました。カウンター席・ソファー席・テーブル席と趣を変えた席をご用意しています。
レストランへ向かうお客様は、ずらりと並んだファンヴィーノワインサーバーが目に飛び込んでくるので、興味津々で食前や食後に立ち寄られます。ワインはフランス・ブルゴーニュ地方を中心に、白ワイン用に 7℃／ 8℃、赤ワイン用に 12℃／ 13℃／ 15℃と細かく温度設定しており、高級ワインはもちろん、20種類以上のバラエティ豊かなグラスワインをお好みに合わせて提供できるようにしています。レストランの料理に合わせてグラスワイン提供も可能になり、お客様の満足度も上がりました。

神戸市中央区山本通 3 丁目 3 番 20 号
Tel.078-271-4007

| | |
|---|---|
| 導　入 | ワインサーバー 5 台 |
| グラスワイン | 赤 12 種類／白 8 種類 |
| ボトル交換時期 | ワインの状態で判断 |

## リゾートホテル内にある憩いの BOOKS & CAFE。サーバーを活用したグラスワインのセルフサービスが好評！

### 星野リゾート・トマム ブックス&カフェ

会計後グラスを渡し、お客様自身でサーバーからワインを注いでもらうというセルフサービスの形式が好評で、導入後約 2 週間でボトル 30 本が回転するという好調ぶりです。
「セルフサービスでスタッフの手間も省けますが、それ以上にお客様自身がサーバーのボタンを押してワインを注ぐ行為を楽しんで頂いています。満足度アップにもつながりそうです。」とのこと。今後もワイン片手にリゾートの夜をゆっくりと過ごす大人が増えそうです。

北海道勇払郡占冠村
字中トマム
Tel.0167-58-1145

| | |
|---|---|
| 導　入 | ワインサーバー 2 台 |
| グラスワイン | 8 種類 |
| ボトル交換時期 | 3 ～ 5 日 |

## ワインサーバーがあることで、「ワインに力を入れているお店だ」とお客様が認識

### アマーク・ド・パラティ

大阪・南船場ブームの火付け役として約20年の老舗がリニューアル。パリの路地裏をイメージした店内にオープンテラスや、吹き抜けの2階、隠れ家風の部屋など仕掛けがいっぱい。「若い客層や、ボトルの前に1杯目はグラスワインという方も多く、グラスワインの種類を増やしたところ注文が増えました。レジ近くの目立つところにあるので“何これ？”と会話のきっかけにも。」
グラスサーブだけでなく手入れも簡単なので、スタッフ皆が習得できるようにしています。

大阪市中央区南船場 4-12-21
Tel.06-6252-3341

| | |
|---|---|
| 導　入 | ワインサーバー 2 台 |
| グラスワイン | 赤・白 5 ～ 6 種類 |
| ボトル交換時期 | 高いワインで 2 週間以内 |

## 一皿一皿料理に合わせてワインを楽しむお客様の視線を引きつける店内中央に設置。

### スペイン食堂　La Gallega（ラ ガジェガ）

以前は、赤白各1種類のグラスワインとボトルワインの取扱いでしたが、サーバー導入をきっかけに、グラスワインの種類を増やしました。
2ヶ月おきにワインメニューを入れ替えたり、研修会を開いたりとスタッフの意識も高まりました。また、お客様も店内中央にずらりと並ぶワインに自然と引きつけられている様子。日本初、生ハムの専門知識を持つコルタドーラが看板メニューのバエリアや生ハムと共に、料理に合わせたワインを提案。スペイン料理の奥深さを味わえます。

京都市東山区川端通
三条下東側 KYOUEN 内
Tel.075-533-7206

| | |
|---|---|
| 導　入 | ワインサーバー 2 台 |
| グラスワイン | 8 種類 |
| ボトル交換時期 | 高いワインで 2 週間程度 |

## 少人数客のニーズから導入したワインサーバー。グラスワインを打ち出して、店の新たな顔として活躍中！

### Go!Go!Bar ゴーゴーバー

愛知県名古屋市中区錦 3-14-6
レインボー錦ビル B 1
Tel.052-973-0570

ずらりとワインサーバー6台が並び、一杯 1,000 円～ 1,500 円の「ちょっと良いグラスワイン」24種類がリーデルグラスで提供される。土地柄2名客が多く、グラスワインの需要が高い事が導入の大きな理由。
「このワインサーバーは操作が簡単でワインの美味しさがキープでき、誰が注いでも同じクオリティで提供できます。豊富なグラスワインを、20種類ほどの生ハムや料理と共に楽しむスタイルなので、リピーターになる方やワインを勉強しているというお客様にも好評です。」

| | |
|---|---|
| 導　入 | ワインサーバー 6 台 |
| グラスワイン | 24 種 |
| ボトル交換時期 | ワインの状態で判断 |

## ワインの美味しさをしっかりキープ

サーバーの中のワインには、注ぐ度に無味・無臭・無害の窒素ガスが充填され、ワインの酸化の進行を抑えます。
保存期間は約2週間。(ワインの諸条件により異なります)
ワインの劣化によるロスリスクが減るので、より高価なワインもリストに加えることが可能です。

## 一目で分かる！簡単ボタン操作

温度は6 ～18℃で、注ぐ量は 1cc ごとに自由に設定することができます。
（容量の設定は４本共通）

あらかじめ設定した定量をサーブ　お好みの量をフリーサーブ

天板は、洗浄したグラスなどを置ける水切りトレー仕様となっています。

## ボトルチェンジやお手入れもラクラク

複雑なパーツはなく、ボトル交換も簡単。どなたでもセッティング可能です。また、ワインを注ぐノズルや天板は簡単に取り外しでき、ホースなどもぬるま湯で洗浄するだけでOK。
庫内も掃除がしやすく衛生的なステンレス製です。

## お店に映えるスタイリッシュデザイン

ステンレスフレームが美しく、LED 庫内灯でライトアップされるワインは、“魅せる”演出効果抜群です。

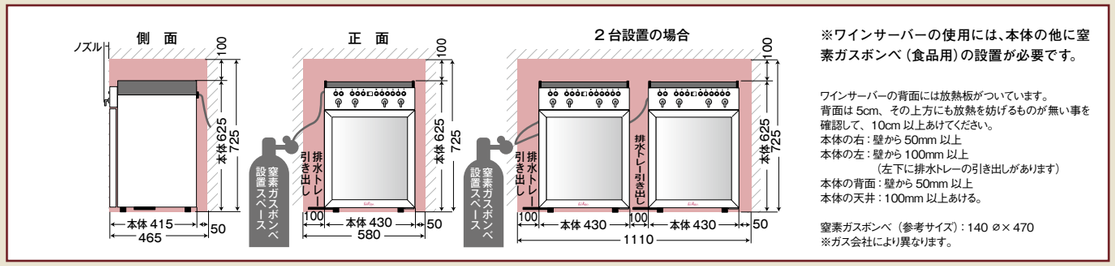
**ファンヴィーノ ワインサーバー 4本用（SC −4）**
**オープン価格**

商品番号 **7704**

外形寸法（本体のみ）／ W430 × D415 × H625
冷却方式／コンプレッサー方式　設定可能温度／ 6 ～18℃
ボトル設置本数／ 4 本　電圧・周波数／ 100V・50/60Hz
定格消費電力／ 95 w（年間消費電力量／ 256kwh/ 年）
冷媒／ R134a（代替フロン）
重量／約30kg
企画／日本　生産国／中国

## 2台設置も OK!

オプションのジョイントを使えば、1台の窒素ガスボンベで2台から最大6台の共有が可能です。1台ずつ設定温度を変えて、赤用と白用分けるなど、可能性が広がります。




※ワインサーバーの使用には、本体の他に窒素ガスボンベ（食品用）の設置が必要です。

ワインサーバーの背面には放熱板がついています。
背面は 5cm、その上方にも放熱を妨げるものが無い事を確認して、10cm 以上あけてください。
本体の右：壁から 50mm 以上
本体の左：壁から 100mm 以上
（左下に排水トレーの引き出しがあります）
本体の背面：壁から 50mm 以上
本体の天井：100mm 以上あける。

窒素ガスボンベ（参考サイズ）：140 ⌀× 470
※ガス会社により異なります。

## ご購入後も安心サポート

### ご購入後、１年間保証

万が一、お買い上げ日より1 年以内に何らかの不具合が出た場合は、無償で修理いたします。

### 日本全国サポート

ファンヴィーノワインサーバーのメンテナンス等については全て当社で対応いたします。全国5カ所に拠点がございますので、きめ細やかなアフターサービスが可能です。

配送・メンテナンス 日本全国サポート

### 分割購入もご相談ください

新規開業や店舗リニューアルに「ワインサーバーを導入してお店の売りにしたい！でも予算が…」という方のために、当社では分割購入プランをご用意しております。
※ご契約は信販会社との契約となり、審査の結果によりご希望に添えない場合がございます。

ワインサーバー　バイ・ザ・グラス

# by the glass®

春秋ツギハギ様（東京）

**本国オランダでは、ハイネケン社が発売元**

バイ・ザ・グラスは、オランダで企画した製品です。本国オランダでは世界的ビールメーカー『ハイネケン』社が発売元代理店となり、多数のレストラン・ショップのワインサービスの一環として運用しています。

**バイ・ザ・グラス 8本タイプ**
商品番号 7602　　**オープン価格**
外形寸法（本体のみ）／幅 1324 ×奥行き 340 ×高さ 618
外装／ステンレス　ボトル設置本数／ 8 本＋予備用ボトル 8 本
（計 16 本）重量／ 81kg　企画／オランダ

**バイ・ザ・グラス 6本タイプ**
商品番号 7601　　**オープン価格**
外形寸法（本体のみ）／幅 1124 ×奥行き 340 ×高さ 618
外装／ステンレス　ボトル設置本数／ 6 本＋予備用ボトル 6 本
（計 12 本）重量／ 65kg　企画／オランダ

**バイ・ザ・グラス 4 本タイプ**
商品番号 7600　　**オープン価格**
外形寸法（本体のみ）／幅 755 ×奥行き 250 ×高さ 618
外装／ステンレス　ボトル設置本数／ 4 本　重量／ 40kg
企画／オランダ

※ボトルの口径サイズによっては、ご利用できない場合がございます。
※ワインサーバーの使用には、本体の他に窒素ガスボンベ（食品用）の設置が必要です。
※受注生産品につき、納品時期はお問い合わせください。

**安心の５年間無料メンテナンス**

日本国内は、ワインセラーはじめワイン関連商品を長年取り扱っている『株式会社グローバル』がアフターケアを行っております。

by the glass®
ワインサーバー
バイ・ザ・グラス

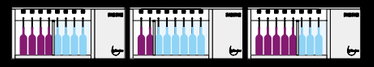
**バイ・ザ・グラスは、窒素ガスの充填により抜栓したワインの酸化の進行を押さえます。劣化による廃棄リスクが激減するため、グラスサービスで高価なワインやたくさんの種類のワインを取り扱うことが可能になり、サービスの幅が広がります。**

## 注ぐ量を設定して、量のばらつきやワインロスを減少

バイ・ザ・グラスは、注ぐ量をあらかじめ３段階に設定でき、ボタン１つで正確に注ぐことができます。抽出量はボタンごとに自由に設定が可能です。グラス換算で「６杯取り（120cc）」「８杯取り（90cc）」など設定しておけば、誰がワインを注いでも量のバラつきや使い残しの心配がなく、公平で素早いサービスが可能です。

## セラーのような庫内管理で、バリエーション豊富な赤ワイン・白ワインをサービス

６本及び８本タイプの庫内は２つに分かれており、それぞれ白ワイン（４～ 20℃）赤ワイン（15℃～ 25℃）の範囲で１℃ずつ設定できます。仕切りは移動できるので、お好みや季節に応じて赤･白の本数バランスを変更していただけます。セット中のワインに加えて奥に１本ずつストックの収納スペースがあり、ボトルチェンジの場合もすぐに適正管理されたワインと交換できます。シンプル･スタイリッシュなデザインで店舗でのディスプレイ効果も期待できます。



＜８本タイプの庫内仕分け＞
・赤４＋白４　・５本＋３本　・６本＋２本
・すべて赤　　・すべて白　など

＜６本タイプの庫内仕分け＞
・赤３＋白３　・赤２＋白４
・すべて赤　　・すべて白

＜４本タイプ／庫内単一温度＞
・すべて赤　　・すべて白

高級ワインをグラスで提供することも可能に。（写真は赤６＋白２）

オーダーメードで店舗イメージが広がります
（左／イギリス･ロンドン、上／アメリカ ･フィラデルフィア）

Chambrair

シャンブレアプレミアム

cave de K
京都市中京区木屋町二条東入ル
ヴァルズビル 1F

**ラス**
東京都港区南青山 4-16-3
南青山コトリビル 1F

**MANIN 表参道**
東京都港区南青山 5-6-3
メーゾンプランシュ II B1F

**マルノワ**
東京都世田谷区
三軒茶屋 1-33-16-201

**サーラ カリーナ 瀬の本**
大分県玖珠群九重町
大字湯坪字瀬の本 628-29

動画配信中！その他導入レポートも
シャンブレアプレミアム 公式 WEB サイト
http://www.chambrair.jp



# HISTRY

シャンブレアは、今から約30年前、1983年にドイツ･ハンブルグで設立されました。創業者のラルフ･ブッテンショーンは、元ベテランの家電エンジニア。ある時、ワイナリーの試飲会に参加した彼は “どうしてワイナリーで飲むワインは家で飲むワインより美味しいのだろう？” と疑問を抱き、ワインを保管・熟成する環境に注目しました。

検証の結果、ワインを良い状態のまま貯蔵・熟成できる最適な環境とは
◇ 太陽の光が差し込まない　◇ 安定した温度　◇ コルクを守る高い湿度
◇ 新鮮な空気対流　◇ 振動が少ない

というものでしたが、既存の冷蔵庫ではこれらの条件を満たすものはありませんでした。 そこで、彼は上記の条件をもとにワインの貯蔵熟成に最適なシステムを開発し、「シャンブレア」を作り上げたのです。
「シャンブレア」ワインセラーは、その高い品質とマイスター精神宿る誠実な姿勢から多くのワインのプロに信頼され、世界中のホテル・レストランで採用されています。

ハンブルグ市庁舎

日本においても、1998年に販売を開始し、多くの有名ホテル・レストラン・ワイン愛好家の方々に幅広く受け入れられています。

Chambrair（シャンブレア）はドイツ語で “chambrieren”（フランス語の chambre[ 部屋 ] から派生した単語で、ワインやチーズを最適な温度にするという意味）と “air-conditioning”［空調］を合わせた造語。今日、この「シャンブレア」という名前は、ドイツにおいて「＝ワインセラー」を意味する言葉として広く認知されています。

# USER

## 海外での導入実績

Buckingham Palace

Hotel Atlantis - Dubai

Casino Esplanade - Hamburg

Burj Al Arab - Dubai

Queen Elizabeth II

・ベルヴュー宮殿（ドイツ大統領官邸）
・ドイツ国会議事堂内ラウンジ
・バッキンガム宮殿（イギリス）
・クイーンエリザベスII（客船）
・バージ・アル・アラブ・ドバイ（UAE）
・エミレーツホテル・アブダビ（UAE）
・イングランド銀行
・カナダロイヤル銀行
・ダイムラーAG
・アウディAG
他多数、順不同

## 国内での導入実績

・帝国ホテル東京／大阪
・グランドハイアット東京／福岡
・ザ・ペニンシュラ東京
・ホテルニューグランド
・京都迎賓館
・奈良ホテル
・リッツカールトン大阪
・リーガロイヤルホテル大阪
・ザ・プセナテラス（沖縄）
他多数、順不同

当ページ画像転用禁止 chambrair.de / stock.poto / pixta.jp

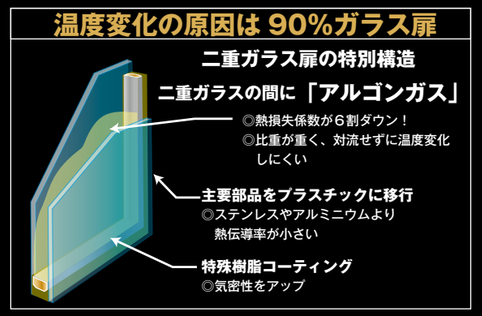
# 五つ星のワインセラー

★ ★ ★ ★ ★

**世界中の著名なレストラン・ホテルが信頼する**
**トップレベルの技術が盛り込まれたワインセラー**
**《自信の五年間保証》**

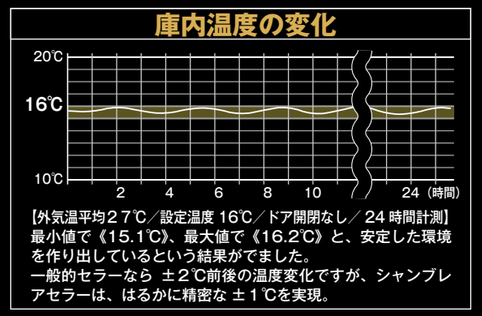
## ★ EU エコ基準 A ランクを唯一取得（※2014 年 8 月国内セラー）

ワインセラーの省エネは、「いかに庫内温度を変化させず、コンプレッサーの稼働率を下げるか」ということ。シャンブレアプレミアムは、ガラス扉の気密性と熱伝導に徹底的にこだわった他にはない特別な構造をしています。（右図）
また、壁には 50mm の高密度断熱材が入り、熱の影響をうけにくい設計となっています。
見えない所まで施されたあらゆる省エネ対策によって、厳しい EU のエコ基準“A ランク”を実現。消費電力を従来セラーに比べ半分以下に抑える事ができました。（※１）




## ★ 精密な温度管理は No.1

保冷効果の高い外部構造をもっていても、扉の開け閉めなどすれば、温度変化はしてしまうもの。シャンブレアプレミアムは、抜群の精度を誇る温度センサーがわずかな温度変化も感知して、効率よくコンプレッサーを稼働させます。また、広い庫内の温度と湿度を一定に保つために、庫内ファンがまわり、空気を循環させます（※2）。
寒冷地や真冬日など温度が下がりすぎる時にはヒーターが作動します（※３）。ハイクラスのワインセラーならではの様々な機能が、大切なワインを守ります。




【外気温平均２７℃／設定温度 16℃／ドア開閉なし／24 時間計測】
最小値で《15.1℃》、最大値で《16.2℃》と、安定した環境を作り出しているという結果がでました。
一般的セラーなら ±２℃前後の温度変化ですが、シャンブレアセラーは、はるかに精密な ±１℃を実現。

### 5cm の高密度断熱材 ※1

庫内壁の厚みを５０ミリに倍増し、その中には高密度断熱材を使用しました。これにより、室温が庫内に影響を及ぼす可能性が小さくなり、冷却効果が格段にアップしました。

### 庫内ファン ※2

庫内温度が均一となるよう空気循環させています。作動中にドアを開くと、自動ストップして熱の放出を防ぎます。省エネファンが採用されており、ファンの周りは、振動吸収素材に包まれています。

### ヒーター機能 ※3

設定温度より庫内温度が下がった場合は、ヒーターを使い庫内温度を設定値に戻します。

### 低振動・静音設計

シャンブレアはコンプレッサーの振動を最小限におさえる最適な冷媒オイルの量を研究の結果見つけ出しました。また、コンプレッサーの下に特殊な振動吸収マットを敷き、庫内に限りなく振動が伝わらない仕組みになっています。
ファンやコンプレッサーの音に対するケアや作動時間の軽減でノイズレベルは非常に小さく、「静かな図書館」程度となっています。ひときわ静音性の高いモデルで、静かなお部屋の演出にも一役買っています。

## ★ インテリアに調和するデザイン

シャンブレアプレミアムは、ヘアラインが美しいマットな質感のステンレス。自然光、蛍光灯、白熱灯などの照明、壁紙や家具の色調など、周辺にあるモノの色や光をうまく反射し、場所を選ばず、どのようなインテリアにも馴染みます。
洗練されたスタイリッシュなデザインは、高級感があり、多くのシャンブレア愛用者の方より「購入の決め手となったポイント」と高い評価を頂いています。中のワインが美しくみえるガラス扉はディスプレイとして、効果的です。

## ★ ボトル１本１本が安定するラック

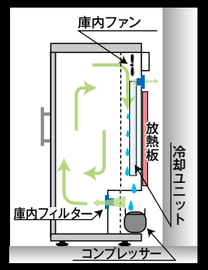
シャンブレアプレミアムのラックは、ボトルの転がりや積み上げ時にもズレないよう、１本ずつしっかりフィットするように設計されています。
ステンレス製のラックは木製のラックより丈夫でたわみにくく、湿度の高いセラーにおいてカビやバクテリア発生のリスクを抑え、手入れもしやすく衛生的です。
フィルター（※4）と共に快適な庫内環境を作ります。

## ★ 組み合わせ自在。広がるレイアウト

プレミアム 60 は重ね置きできる希少な機種で、他にはない唯一無二のセラーです。幅の狭い場所は 2 台重ね置きしたり、高さ 90cm にも満たないためカウンター下に設置するなど、スペースを有効活用できます。数台並べれば、赤用・白用など温度設定を使い分けたり、国別や葡萄品種別で管理する事もでき、使い勝手のよさが評判です。また、ドアの右開き・左開きが選べるので、観音開きの大容量セラーにすることも可能。店内のレイアウトや用途に合わせて様々な使い方が広がるワインセラーです。

### クリーン加湿方式で湿度管理

ワインボトルのコルクの乾燥を防ぎ、ワインをダメージから守るためには適度な湿度が必要です。
シャンブレアは、空気中から水分を取り込み、冷却ユニット部分で結露させます。フィルターを通過した空気中からクリーンな水分を常に補充して、庫内を常に理想的な湿度に保ちます。




### フィルター ※4

上下２カ所のフィルターを通して、常に新鮮な空気を循環させています。下部フィルターでは、穴から温度変化しない程度の新鮮な空気を常に取り入れ、上部フィルターは庫内に紛れ込んだホコリを吸着し、清潔な庫内環境を守ります。

### UV カットガラス

扉には、ワインに悪影響をあたえる紫外線を遮断するガラスが使用されています。

### 検品に２年もの時間をかける

品質に絶対的な自信を持つシャンブレアは、ねじ１個を改良するにも２年間に及ぶテストを繰り返します。この妥協なき姿勢に安心して大切なワインをゆだねられるのです。

### アフターサービス

株式会社グローバルでは長年ご愛用していただけるように、５年間品質保証と全国アフターサービスを完備して、安心・安全なワインセラーの提供をおこなっています。

商品の詳細情報／ご注文は www.globalwine.co.jp webページへ

Chambrair
シャンブレア
プレミアム
Germany

※写真は 6015R

※写真は 6016R

## シャンブレア プレミアム 60（PROF100）

**鍵付ガラス扉・均一温度設定タイプ**

**オープン価格** ※送料別途

側面のカラー

**商品番号 6015R** シルバー（側面グレー） 左把手・右ヒンジ

**商品番号 6015L** シルバー（側面グレー） 右把手・左ヒンジ

| | |
|---|---|
| 本体サイズ | W600×D615×H890 |
| 本体内寸 | W510×D450（最下部290）×H715 |
| 重量・容量 | 約50kg・151ℓ |
| 設定可能温度帯 | 7～20℃ |
| 電圧・周波数 | 100V・50/60hz |
| 定格消費電力 | 100W |
| 年間消費電力量 | 146kwh／年 |
| 冷却方式 | コンプレッサー方式 |
| 冷媒 | R600a（ノンフロン） |
| 電源コード | 1.9m |
| 仕様 | ラック×4、鍵付き |

最上段ラック

標準ラック

## シャンブレア プレミアム 160（PROF200）

**鍵付ガラス扉・均一温度設定タイプ**

**オープン価格** ※送料別途

側面のカラー

**商品番号 6016R** シルバー（側面グレー） 左把手・右ヒンジ

**商品番号 6016L** シルバー（側面グレー） 右把手・左ヒンジ

| | |
|---|---|
| 本体サイズ | W600×D740×H1640 |
| 本体内寸 | W510×D600（最下部420）×H1470 |
| 重量・容量 | 約84kg・427ℓ |
| 設定可能温度帯 | 7～20℃ |
| 電圧・周波数 | 100V・50/60hz |
| 定格消費電力 | 200W |
| 年間消費電力量 | 167.9kwh／年 |
| 冷却方式 | コンプレッサー方式 |
| 冷媒 | R600a（ノンフロン） |
| 電源コード | 1.9m |
| 仕様 | ラック×8、鍵付き |

最上段ラック

標準ラック

## ご購入後も安心サポート

### 5年間保証と日本全国サポート

万が一、お買い上げ日より5年以内に何らかの不具合が出た場合は、無償で修理いたしますシャンブレアのメンテナンス等については全て当社で対応いたします。
全国5カ所に拠点がございますので、きめ細やかなアフターサービスが可能です。

### 分割購入もご相談ください

新規開業や店舗リニューアルに「シャンブレアセラーを導入してお店の売りにしたい！でも予算が…」と言う方のために、当社では分割購入プランをご用意しております。※「分割プラン」のご契約は信販会社との契約となり、審査の結果によりご希望に添えない場合がございます。

## オプション

側面をオールステンレスに変更できます。購入時にご相談ください。商品納品後の変更はできません。

**シャンブレア プレミアム ステンレスボディ**

**オープン価格**

庫内をよりすっきり収納するために、内部のラックを増やしてご利用いただけます。

**シャンブレア プレミアム 160 標準ラック**

**オープン価格** 商品番号 6020

本体サイズ／幅 545×奥行 415

庫外からラベルも覗けるので、店内ディスプレイとしても効果的です。

**シャンブレア プレミアム 160 傾斜ラック**

**オープン価格** 商品番号 6025

本体サイズ／幅 470×奥行 410

庫内を常にクリーンに保つための活性炭式フィルターです。約2～3年ごとの取り替えをおすすめします。

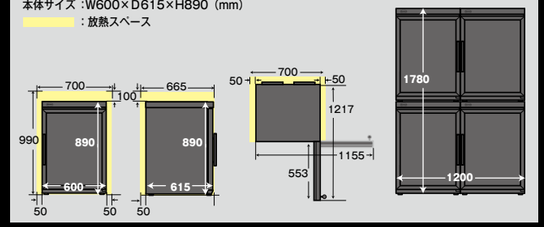
**シャンブレア 取替えフィルター**

**オープン価格** 商品番号 6003

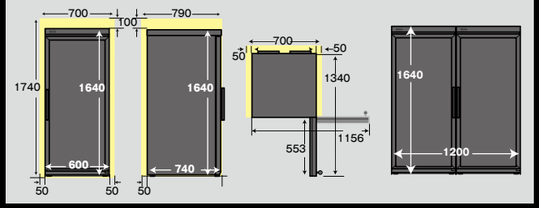
## 設置について

プレミアム 60
設置寸法：W700×D665×H990（mm）
本体サイズ：W600×D615×H890（mm）
：放熱スペース

※重ね置きされる場合は、ご相談ください。




プレミアム 160
設置寸法：W700×D790×H1740（mm）
本体サイズ：W600×D740×H1640（mm）
：放熱スペース




十分な放熱スペースがないと運転不備や故障の原因となる場合がありますので必ず守ってください。

保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

ワインセラーの送料につきましては P27 をご覧ください。

商品の詳細情報／ご注文は
www.globalwine.co.jp
webページへ

# funVino ファンヴィーノ®

## コンパクトなのにハイパワー！ コンプレッサー搭載の頼れる小型セラー

### funVino12 （SW-12）

**オープン価格** ※送料別途

商品番号 **6035** ブラック　左把手

本体サイズ／W395×D520×H510
本体内寸／W312×D360（最下部245）×H395
重量・容量／24kg・35ℓ
設定可能温度帯／7～18℃
庫内温度／庫内単一温度
電圧・周波数／100V・50/60hz
定格消費電力／95w
年間消費電力量／164.2kwh／年
冷却方式／コンプレッサー方式
冷媒／R600a（ノンフロン）
電源コード／1.5m
仕様／スライドラック×2、ベースラック×1、鍵なし
JAN／4520529 060355
企画／日本

### funVino28 （SW-28）

**オープン価格** ※送料別途

商品番号 **6040** ブラック　左把手

本体サイズ／W395×D540×H870
本体内寸／W312×D367（最下部258）×H710
重量・容量／34kg・85ℓ
設定可能温度帯／7～18℃
庫内温度／庫内単一温度
電圧・周波数／100V・50/60hz
定格消費電力／135w
年間消費電力量／182.5kwh／年
冷却方式／コンプレッサー方式
冷媒／R600a（ノンフロン）
電源コード／1.5m
仕様／スライドラック×3、ベースラック×1、鍵付き
JAN／4520529 060409
企画／日本










### コンプレッサー方式の高い冷却能力

従来小型セラーに多く用いられてきた、安価で弱冷却な「ペルチェ素子」ではなく、大型セラーに使用される**「ハイパワー・コンプレッサー」**を搭載。
日本の猛暑でも安心してワインを適温で保管することができます。また、高級セラーと同じ**高密度断熱材**を庫内壁に使用することで、外気温に左右されず庫内温度をキープ。コンプレッサーの稼働時間が少ないので、電気代も抑えられる**エコモデル**となっています。

### シンプル操作で温度設定

ディスプレイ横の「▲▼」を押すと1℃単位で温度設定が可能。
庫内灯「ON/OFF」も簡単操作。

### エンボス加工の庫内壁で湿度キープ

湿度還元方式を採用。セラー内面にはオリジナルエンボス加工を施し、庫内の水分を逃がさずキャッチ。大敵である「乾燥」からワインを守ります。

### UVカット二重ガラス扉

ワインが美しく見える全面ガラス扉。ワインに悪影響を与える紫外線をカットし、ワインを守ります。
funVino28は結露防止のドアヒーター付き。

### 飲みかけのボトルも収納できる

funVino12は棚を全て外した場合、funVino28は下段にボトルを立てて収納可能。飲みかけのワインに栓をしたまま保管できて便利です。



## “世界のハイアール”との共同開発！ 中型～大容量セラーの ファンヴィーノ・ハイアール

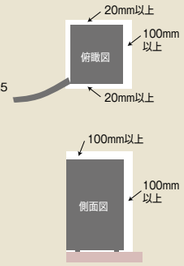
アメリカ～ヨーロッパをはじめ、世界165カ国で高い支持を得ている家電ブランド「ハイアール」との共同開発から生まれた、機能的かつコストパフォーマンスに優れたワインセラーです。

### funVino36 ハイアール製（JQ-F110C）

**オープン価格** ※送料別途

商品番号 **7502** ブラック　左把手

本体サイズ／W506×D595×H980
本体内寸／W420×D380（最下部248・最上部300）×H825
重量・容量／約48kg、110L
設定可能温度帯／6℃～18℃
庫内温度／庫内単一温度
電圧・周波数／100V・50/60Hz
定格消費電力／105/110W
年間消費電力量／256kWh/年
冷却方式／コンプレッサー方式
冷媒／R600a（ノンフロン）
電源コード／1.9m
仕様／ウッドラック×6、ベースラック×2
JAN／4562117 082134

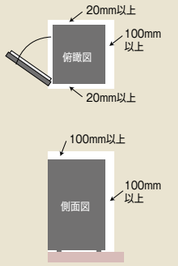


### funVino174 ハイアール製（JQ-F398A）

**オープン価格** ※送料別途

商品番号 **7503** ブラック　左把手

本体サイズ／W665×D670×H1670
本体内寸／W547×D472（最下部345）×H1465
重量・容量／約82kg、398L
設定可能温度帯／6℃～18℃
庫内温度／庫内単一温度
電圧・周波数／100V・50/60Hz
定格消費電力／160W
年間消費電力量／300kWh/年
冷却方式／コンプレッサー方式
冷媒／R600a（ノンフロン）
電源コード／1.9m
仕様／傾斜ラック×1、トップラック×1、ミドルラック×4、ベースラック×1、鍵付き
JAN／4562117 082325



### スタイリッシュフォルム

ガラス面と左右にスチールをあしらったコンビネーション扉は、緩やかに湾曲するスタイリッシュなデザインで高級感を演出しています。

### 簡単な温度設定

温度調節は、白ワイン／赤ワインの適温を1プッシュで設定できる簡単モードと、1℃刻みに温度設定できるモードがあります。（最低温での長時間使用はおすすめできません）

### 便利な横置きスペース

下2段に設けた横置きスペースは小型セラーでは入らなかった背の高いリースリングやシャンパンボトルなどを収納できます。ボルドータイプのマグナムボトルまで収納可能。

### ディスプレイにも大容量収納にも

付属のディスプレイ用傾斜棚（最上段棚）は、お客様向けにラベル展示も、澱下げもできます。取り外せば、倹積みで収納本数を増やすこともできます。

### 簡単温度設定

ドアの上に設けたコントロールパネルで簡単に温度管理ができます。庫内灯スイッチもありドアを無駄に開閉する必要がありません。温度異常時はアラームでお知らせします。

ボトルを奥手前に倹積みすると1段に9本、最大3～4段を積むことができます。

**ファンヴィーノ174 ミドルラック（追加用）**
**2,000円** ロット／1
商品番号 **7500**

保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

ワインセラーの送料につきましては P27 をご覧ください。

# EuroCave®

## クラシック 83 シリーズ　※標準色　ジャヴァ

### ヴィエイテック VIEILLITHÈQUE

二重ガラス扉（PTHF）　1 温度帯セラー

※使用可能外気温：0℃～ 32℃
※設定可能温度：　5℃～ 20℃

| 商品番号 | 型　式 | 収納本数 | 付属棚 | | 価格（税別） |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | CS 棚 | SU 棚 | |
| 7408 | V083T-PTHF | 92 | 1 | 1 | ¥470,000 |
| 7409 | V083C-PTHF | 74 | 5 | - | ¥510,000 |
| 7410 | V183T-PTHF | 170 | 2 | 2 | ¥560,000 |
| 7411 | V183C-PTHF | 141 | 10 | - | ¥630,000 |
| 7412 | V283T-PTHF | 204 | 3 | 3 | ¥645,000 |
| 7414 | V283C-PTHF | 182 | 14 | - | ¥755,000 |

V083T- PTHF

V183C- PTHF

V283T- PTHF

083サイズ（0）
W654 × D680 × H950

183サイズ（1）
W654 × D680 × H1444

283サイズ（2）
W654 × D680 × H1744

## コンパクト 59 シリーズ　※標準色　ネロ

### ヴィエイテック VIEILLITHÈQUE

二重ガラス扉（PTHF）　1 温度帯セラー

※使用可能外気温：0℃～ 32℃
※設定可能温度：　5℃～ 20℃

| 商品番号 | 型　式 | 収納本数 | 付属棚 | | 価格（税別） |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | MS 棚 | SN 棚 | |
| 7429 | V059T-PTHF | 53 | 1 | 1 | ￥360,000 |
| 7430 | V059M-PTHF | 38 | 4 | - | ￥380,000 |
| 7433 | V259T-PTHF | 164 | 1 | 3 | ￥570,000 |
| 7434 | V259M-PTHF | 118 | 14 | - | ￥690,000 |

V059T–PTHF

059サイズ（0）
W594 × D544 × H820

V259M-PTHF

259サイズ（2）
W594 × D565 × H1780

## エッセンシャル　※標準色　ネロ

標準扉（STD）　1 温度帯セラー

| 商品番号 | 型　式 | 収納本数 | 付属棚 | | 価格（税別） |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | CS 棚 | SU 棚 | |
| 7436 | V266T-STD | 202 | 1 | 3 | ￥440,000 |
| 7437 | V266C-STD | 177 | 13 | - | ￥550,000 |
| 7438 | V166T-STD | 169 | 1 | 3 | ￥390,000 |
| 7439 | V166C-STD | 141 | 10 | - | ￥460,000 |
| 7440 | V166T-PTHF | 169 | 1 | 3 | ￥440,000 |
| 7441 | V166C-PTHF | 141 | 10 | - | ￥510,000 |

※使用可能外気温：0℃～ 32℃　※設定可能温度：9℃～ 15℃
※庫内灯、アラーム機能、保湿材はついておりませんのでご注意ください。

V166T-STD　V166C-STD

V166T-PTHF　V166C-PTHF

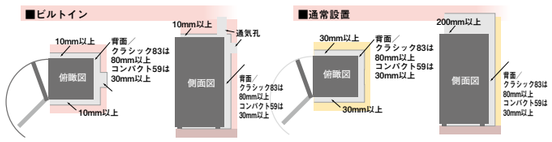
166 サイズ　W654 × D689 × H1444

V266T-STD　V266C-STD

266 サイズ　W654 × D689 × H1744

### 設置について

背面壁との間隔は放熱スペースとして最低8cm以上、側面にも3cm以上開けてください。
ビルトインする場合は背面又は天井に通気孔を設けてください。




### 型式の見方

V183T-PTHF

- V　庫内温度設定　（V）ヴィエイテック
- 183　セラーの大きさ　（0,1,2）
- T　扉の形状　（STD）標準扉　（PTHF）二重ガラス扉
- PTHF　（T）依頼み組み合わせ　（C）一段置き　（M）M棚のみ
- 183　シリーズ番号　（83）クラシック83、（59）コンパクト59、（66）エッセンシャル

### 配送について

運搬・設置費は本体価格に含まれております。（北海道・沖縄及び離島は別途）
但し、階段搬入、カウンター搬入、クレーン搬入の際は別途申し受けます。

### 収納本数について

収納本数は、ボルドー型標準ボトルで計算しています。

**※コンプレッサー内の冷媒ガスと潤滑オイルを分離させるため、設置後 48 時間は電源を入れないで下さい。**



# LongFresh forster

最大収納本数 26本

FJC-85G（ガラス扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5444** ブラック
サイズ／ W500 × D545 × H770
定格消費電力／ 82W
容量／ 83 L　重量／ 37kg

最大収納本数 36本

5417
ST-AF140（レギュラー扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5417** ワインブラウン
商品番号 **5437** ブラウンシルバー
サイズ／ W590 × D570 × H888
定格消費電力／ 118W
容量／ 135 L　重量／ 39kg

最大収納本数 36本

5440
ST-SV140G（ガラス扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5440** マットグレー
商品番号 **5441** プラチナ
サイズ／ W604 × D591 × H930
定格消費電力／ 143W　鍵付
容量／ 135 L　重量／ 56kg

最大収納本数 70本

ST-NV270(B)
（レギュラー扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5430** ブラウン
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 154W（ドアヒーター ON 時）
容量／ 260 L
重量／ 64kg　鍵付き

最大収納本数 70本

ST-NV270G(B)（ガラス扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5418** ブラウン
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 234W（ドアヒーター ON 時）　容量／ 265 L
重量／ 73kg　鍵付き

標準収納本数 70本

5443
ST-SV270G（ガラス扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5442** マットグレー
商品番号 **5443** プラチナ
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 191W（ドアヒーター ON 時）　容量／ 265 L
重量／ 80kg　鍵付き

標準収納本数 120本

ST-407(WB)（レギュラー扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5445** ウッドブラウン
サイズ／ W750 × D575 × H1760
定格消費電力／ 240W
容量／ 332 L　重量／ 111kg
シリンダー錠、棚 13 枚

標準収納本数 120本

ST-407G(WB)（ガラス扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5447** ウッドブラウン
サイズ／ W750 × D575 × H1760
定格消費電力／ 270W
容量／ 332 L　重量／ 123kg
シリンダー錠、棚 13 枚

標準収納本数 120本

ST-407FG Ⅱ (WB)
（ガラス扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5449** ウッドブラウン
サイズ／ W750 × D575 × H1760
定格消費電力／ 280W
容量／ 332 L　重量／ 121kg
付属ワイヤーロック、棚 13 枚

保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

# Ma Cave マ・カーブ

ガラス面の POP ステッカーは取り外し可能

標準収納本数 17本

マ・カーブ D15
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5515**
サイズ／ W295 × D620 × H863
定格消費電力／ 80W
重量／ 29kg　スライド棚 5 枚
生産国／中国

標準収納本数 46本

マ・カーブ D50
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5517**
サイズ／ W595 × D620 × H863
定格消費電力／ 120W
重量／ 52kg　スライド棚 5 枚
生産国／中国

標準収納本数 94本

マ・カーブ D100
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5516**
サイズ／ W600 × D635 × H1545
定格消費電力／ 140W
重量／ 76kg　スライド棚 11 枚
生産国／中国

# Silent Cave サイレントカーブ

最大収納本数 38本

CS32DC（木目調扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5509**
サイズ／ W530 × D590 × H720
定格消費電力／ 125W
重量／ 42kg　ワイヤー棚 4 枚
生産国／中国

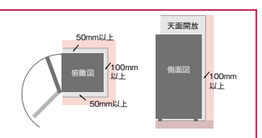
最大収納本数 206本

CS 200DC（木目調扉）
**オープン価格**　※送料別途
商品番号 **5501**
サイズ／ W595 × D750 × H1735
定格消費電力／ 220W
重量／ 83.5kg
ウッド棚 3 枚、スライド棚 1 枚
生産国／中国

※最大収納本数は、同一ボルドーボトル（300mm × 80mm）を、棚を外しボルドー積みにした場合の収納本数です。
ボトルの大きさや種類、収納方法によりセラー内の収納本数は変動します。通常、最大収納本数の約 70%が目安です。
※奥行きサイズに把手は含まれておりません。

### ロングフレッシュ・サイレントカーヴ 設置について（共通）

セラー背面部に放熱装置がありますので、右図の通りスペースを開けてください。




ワインセラーの送料につきましては P27 をご覧ください。

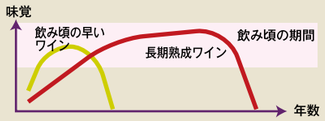
# ワインセラーの選び方

## ■選び方のポイント

### はじめに・・・

#### ワインセラーはなぜ必要なのか？

ワインは農作物であり、生きている飲み物です。瓶詰めされた後も、買った後も、ボトルの中でどんどん変化していきます。
いわゆる「熟成」と言われる変化で、ぶどうを発酵させて造るワインは、「熟成」を経て風味や味わいを増していきます。もちろん、単に長期間置いておけばいいという訳ではありません。原料となるぶどうの品種、収穫された畑、収穫された年（ヴィンテージ）の気候、造り手など様々な要素によって一番美味しい「飲み頃」は違ってきます。早めに飲んだ方が良いタイプもあれば、１０年以上経ってようやく飲み頃を迎えるワインもあり、それまでじっくり待つのもワインの楽しみの1つです。
通常ワイナリーで飲み頃まで熟成させることはほとんどなく、ワインは生産地から出荷された後、お店を経て、最後はワインを購入した私たち自身で、飲み頃まで適切な環境で管理する必要があるのです。




#### ワインを良い状態のまま貯蔵・熟成できる最適な環境とは？

**１太陽の光が差し込まない**
**２安定した温度**
**３コルクを守る高い湿度**
**４カビを防ぐ新鮮な空気対流**
**５静かで振動がない**

四季の変化に富む日本の気候は理想の環境とはいえず、条件の整ったワインセラーの利用が必須となります。

### セラーを選ぶ前にまず考えよう

#### どれくらいの本数を収納するのか？

どれくらいの本数のワインを保管したいか、まず考えましょう。
ワインセラーのカタログなどには、それぞれ収納できるワインの本数が記載されていますが、多くはボルドータイプのボトルを最大限収納した場合で換算されています。
さまざまな形状のボトルを収納することを想定し、少し大きめのセラーを選ぶとよいでしょう。

#### どのようなワインを、どれくらいの期間保管するのか？

セラーに入れる予定のワインは、どのようなワインで飲み頃までどのくらいの期間入れておくつもりなのか。それによって、適切なセラーが変わります。大きく分けて長期保存かデイリーワインの保管かを考えましょう。価格やデザインより、目的に沿ったセラーを選ぶことが大切です。

#### 熟成・長期保存

ワインを保存する理想的な環境とは、フランスのワイン生産地のカーブ（貯蔵庫）のような環境です。
たいてい地下にあることが多いのですが、年間を通じて大きな温度変化がなく、湿度も程よく保たれていて、振動も臭気も、光の影響もない場所が選ばれます。
日本の自然下ではなかなか実現しにくいこのような環境を、いかに再現するか、というのがワインセラーの目的です。
庫内温度の変化をいち早く察知し、理想的な温度をキープする。適切な湿度を保つ。余計な振動や臭気、光からワインを守る。
長い期間セラーにワインを入れる場合、庫内の温度管理、湿度管理、振動のわずかな差がワインに影響を与える可能性があります。
高価なワイン、長期熟成タイプはもちろん、ワインのコンディションにより配慮される方には、高性能の本格ワインセラーをおすすめしています。

#### デイリーワインの保管

デイリーユースだからといって、ワインにダメージを与える要素を持つセラーはありません。ハイエンドなセラーを使うに越したことはありませんが、やはり高性能なものは高価になります。
保存期間がそこまで長くない場合は、デイリーユース用セラーでも対応可能です。

## ■よくあるご質問

#### Q ワインの熟成に適した温度はどれくらいですか？

A 長期保存する場合は、赤ワイン・白ワイン・スパークリングワイン共に14℃（±2℃）が望ましいとされます。
高温が続くと熟成が進みすぎて変質や劣化を起こし、低温が続くと酒石酸が結晶したり低温劣化を招くおそれがあります。しかし、飲むときの適温は、ワインによって違います。スパークリングワインや白ワインなど、冷やして楽しみたいものは、飲む直前に氷をいれたワインクーラーなどを使いましょう。

ワインをおいしく飲むための目安

| ワインの種類 | | 適温 |
|---|---|---|
| 赤ワイン | ボルドー | 16 ～ 20℃ |
| | ローヌ | 14 ～ 16℃ |
| | ブルゴーニュ | 16℃ |
| | 軽口 | 10 ～ 13℃ |
| ロゼワイン | 辛口 | 8 ～ 10℃ |
| | 中辛口 | 6 ～ 8℃ |
| | こくのある上物 | 10 ～ 14℃ |
| 黄ワイン | 辛口 | 6 ～ 10℃ |
| | 甘口 | 約 6℃ |
| 白ワイン | | 6 ～ 8℃ |
| スパークリング | | 3 ～ 6℃ |

#### Q ワインの熟成に適した湿度はどれくらいですか？

A ６０％以上は必要とされています。多くのワインに使用されているコルクは、天然素材（木の皮）です。
乾燥すると収縮して空気を通しやすくなり、ボトル内のワインの酸化につながります。また、弾力性を失い硬くなると、栓を開けるときに崩れやすくなります。
コルクを適度に湿らせておくために、ワインを横に寝かせておくことも大切です。

#### Q ワインを冷蔵庫で保存できますか？

A 一般に冷蔵庫の温度は３～５℃。高い湿度を保つ野菜室でも、温度は５～１０℃とワインの保存には温度が低すぎます。また、野菜や肉、様々な食材が混在しているため、ワインに臭い・カビ・雑菌がうつりやすい環境です。
日常的に何度も開閉する冷蔵庫は、振動が起こりやすく、ゆるやかな熟成もできません。
一時的に入れるのは別として、長期保存にはワインセラーの使用をお勧めします。

#### Q 設置場所での注意点はありますか？

A いくらセラーが振動や音を抑えたものであっても、設置場所自体に問題があればワインに影響を与えます。
ワインを詰めたワインセラーは重くなりますので、床の丈夫さ、水平なども念のため確認すると良いでしょう。
またセラーは一般的な家電製品と同じように、放熱のためのスペースが必要です。
設置スペースは機種により異なりますが、十分な放熱スペースがないと運転不備や故障の原因となる場合がありますので必ず守りましょう。
直射日光のあたる場所、温度が極端に高いまたは低い場所への設置は避け、室温 10 ～ 30℃を保てる場所へ設置してください。

#### Q アースは必要ですか？

A リビングなど、水気のない場所でのご使用の際には不要です。土間やコンクリートの床に置かれる場合、地下室など漏水や霜がつきやすい場所に置く場合、また、洗い場など水のかかりやすい所ではアースをしてください。
水気の多い場所（厨房等）に据え付ける場合には、アース線のほかに漏電遮断器の設置が義務付けられています。

#### Q 日頃のメンテナンスを教えてください。

A
- セラーの周辺にホコリがたまらないよう掃除をしましょう。
- ワインの保存に適した湿度のある環境はカビの生えやすい環境でもあります。年に2回程度、庫内やボトルをから拭きすることをおすすめします。
- セラー取扱説明書に沿ったメンテナンスを心がけてください。

#### Q 古いセラーを処分する場合は？

A ワインセラーを廃棄する場合は、廃棄料金、引取・運搬料金が必要となります。
**詳しくはお問い合わせください。**
**（株式会社グローバル／ TEL 0120-60-9686 ）**

## お店の一角にオリジナルワインセラーを

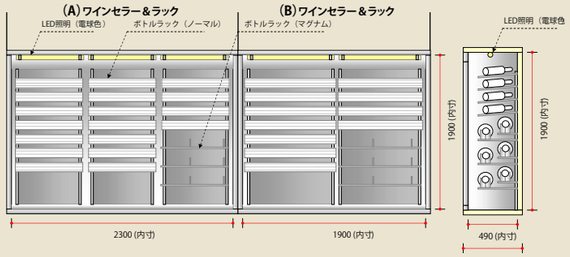
# オーダーメイドのワインセラー、承ります。

ワインに力をいれた店舗運営をお考えなら、オーダーメイドの
ワインセラーはいかがでしょうか。
限られた店舗の一角から、壁一面、または部屋一室にわたるワインセラーまで。
保管したいワインのボリュームと設置スペースにあわせて、
提案・設計から施工まで一貫して行います。
セラー内部のワインラックもオーダーメイド。
素材、収納本数、棚の角度、ボトルサイズや種類、見せ方、引き出し方
…などなど、お店の雰囲気や使い勝手のご希望に合わせてご提案・制作致します。
どうぞご相談くださいませ！

### こんな方にオススメです

- ○ 市販のワインセラーでは収納本数が足りない
- ○ スペースが限られている
- ○ 天井まで届くセラーがほしい
- ○ 奥行きを取らず壁面一体型の セラーを作りたい
- ○ お店にある無駄なスペースをセラーにしたい
- ○ ウォークインセラーを作りたい

## 〈施工例〉壁一面に、大容量のグランヴァン専用セラー



### 施工費概算

※搬入据付工事費、運搬出張経費別途、
一次側工事管理費別途

| | |
|---|---|
| (A) ワインセラー＆ラック一式 | 200 万円 |
| (B) ワインセラー＆ラック一式 | 160 万円 |
| 合計 | 360 万円 |

冷却方式／コンプレッサー方式
本体サイズ／(A)：W2400 × D600 × H1988、
(B)：W2000 × D600 × H1988mm
電圧・周波数／200V・0.75kw
仕様／背面ミラー仕上げ、LED 調光照明、ノーマルボトルラック、
マグナムボトル専用特注ラック
収納本数／(A)：レギュラー棚約 160 本+マグナムボトル約12本（最下段収納可能）
(B)：レギュラー棚約115 本+マグナムボトル約12本（最下段収納可能）

### 設置までの流れ

**お申し込み**
(株) グローバルまでお気軽にお問い合わせください。
0120-60-9686

**現地打合せ・採寸**
設置ご希望の場所を確認しながら、製作スタッフとともに詳細を進めてまいります。

**デザイン仕様の打合せ**
打合せを元に、オリジナルセラーの製作準備を進めてまいります。

**工場生産**
製作所にて棚のデザインや仕様を、オリジナルで作成していきます。

**現地組み立て**
現地に製作品を持ち込み、搬入致します。場合により最終組み立て作業を行います。



## ワインセラー配送料一覧 P14~P23 ※すべて税別

ワインセラーは、別途配送料が必要となります。

| | タイプ | ファンヴィーノ | | | | シャンブレア | | フォルスター（※ 1） | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地域 | | ファンヴィーノ 12 | ファンヴィーノ 28 | ファンヴィーノ 36 | ファンヴィーノ 174 | プレミアム 60 | プレミアム 160 | FJC-85G | 140 (36 本タイプ) | 270 (70 本タイプ) | 407 (120 本タイプ) |
| 北海道（札幌市外） | 配送のみ | 1,800 | 8,000 | 別途お見積 | | | | | 6,000 | 7,000 | 10,000 |
| | 配送設置 | - | - | | | | | | 20,000 | 20,000 | 25,000 |
| 北海道（札幌市内） | 配送のみ | 1,800 | 8,000 | 8,000 | 10,000 | 8,000 | 10,000 | 3,000 | 6,000 | 7,000 | 10,000 |
| | 配送設置 | - | - | 19,000 | 29,000 | 19,000 | 29,000 | - | 16,000 | 16,000 | 18,000 |
| 東北 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 8,000 | 6,000 | 8,000 | 3,000 | 5,000 | 5,000 | 7,000 |
| | 配送設置 | - | - | 15,000 | 17,000 | 15,000 | 17,000 | - | 15,000 | 15,000 | 17,000 |
| 東京・神奈川・埼玉・千葉 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 7,000 | 6,000 | 7,000 | 3,000 | 4,000 | 4,000 | 5,000 |
| | 配送設置 | - | - | 12,000 | 15,000 | 12,000 | 15,000 | - | 10,000 | 10,000 | 12,000 |
| その他関東 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 7,000 | 6,000 | 7,000 | 3,000 | 5,000 | 5,000 | 7,000 |
| | 配送設置 | - | - | 12,000 | 15,000 | 12,000 | 15,000 | - | 12,000 | 12,000 | 15,000 |
| 東海・北陸・上信越 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 7,000 | 6,000 | 7,000 | 3,000 | 5,000 | 5,000 | 7,000 |
| | 配送設置 | - | - | 12,000 | 15,000 | 12,000 | 15,000 | - | 12,000 | 12,000 | 15,000 |
| 大阪・京都・兵庫 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 7,000 | 6,000 | 7,000 | 3,000 | 4,000 | 4,000 | 5,000 |
| | 配送設置 | - | - | 12,000 | 15,000 | 12,000 | 15,000 | - | 10,000 | 10,000 | 12,000 |
| その他近畿 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 7,000 | 6,000 | 7,000 | 3,000 | 5,000 | 5,000 | 7,000 |
| | 配送設置 | - | - | 12,000 | 15,000 | 12,000 | 15,000 | - | 12,000 | 12,000 | 15,000 |
| 中国 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 8,000 | 6,000 | 8,000 | 3,000 | 5,000 | 5,000 | 7,000 |
| | 配送設置 | - | - | 15,000 | 17,000 | 15,000 | 17,000 | - | 12,000 | 12,000 | 15,000 |
| 四国 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 8,000 | 6,000 | 8,000 | 3,000 | 5,000 | 6,000 | 8,000 |
| | 配送設置 | - | - | 15,000 | 17,000 | 15,000 | 17,000 | - | 15,000 | 15,000 | 17,000 |
| 九州 | 配送のみ | 1,800 | 4,000 | 6,000 | 10,000 | 6,000 | 10,000 | 3,000 | 6,000 | 7,000 | 10,000 |
| | 配送設置 | - | - | 16,000 | 18,000 | 16,000 | 18,000 | - | 16,000 | 16,000 | 18,000 |
| 沖縄・離島 | 配送のみ | 2,500 | 別途お見積 | | | | | | | | |
| | 配送設置 | - | | | | | | | | | |

| | | マ・カーヴ | サイレントカーヴ | ユーロカーヴ |
|---|---|---|---|---|
| | | 全種共通 | 全種共通 | 全種共通 |
| 北海道 | 配送のみ | - | - | 別途お見積 |
| | 配送設置 | 20,000 | 20,000 | |
| 東北 | 配送のみ | - | - | 配送料は本体価格に含まれる |
| | 配送設置 | 18,000 | 18,000 | |
| 東京・神奈川・埼玉・千葉 | 配送のみ | - | - | |
| | 配送設置 | 15,000 | 15,000 | |
| 茨城・栃木・群馬 | 配送のみ | - | - | |
| | 配送設置 | 15,000 | 15,000 | |
| 東海・北陸・甲信越 | 配送のみ | - | - | |
| | 配送設置 | 17,000 | 17,000 | |
| 大阪・京都・兵庫 | 配送のみ | - | - | |
| | 配送設置 | 17,000 | 17,000 | |
| その他近畿 | 配送のみ | - | - | |
| | 配送設置 | 17,000 | 17,000 | |
| 中国・四国 | 配送のみ | - | - | |
| | 配送設置 | 18,000 | 18,000 | |
| 九州 | 配送のみ | - | - | |
| | 配送設置 | 20,000 | 20,000 | |
| 沖縄・離島 | 配送のみ | 別途お見積 | | |
| | 配送設置 | | | |

●階段手上げ、階段手下げは、1 階毎に別途¥3,000（税別）頂きます。
●北海道（札幌市外）、沖縄、及び離島は、別途お見積もりさせていただきます。
●日曜、祝日の配送、配送設置は、行っておりませんのでご了承ください。
弊社定休日の場合はお問合せ等の対応は翌営業日となります。
●配送のみの場合、時間指定は出来ません。また、状況により荷下ろしの協力をお願いする場合がございますので、予めご了承ください。
（※ 1）フォルスターの北海道へのお届けについて
札幌市、千歳市、江別市、恵庭市、旭川市、名寄市、士別市、富良野市、函館市、網走市、北見市は、（札幌市内）の料金となります。それ以外の地域は、（札幌市外）をご覧ください。

### サイレントカーヴ／マ・カーヴの送料について

●納期指定／日曜・祝日の指定はできません。
●階段手上げ（手下げ）追加料金
◎ 2 階以上（又は地下）の手上げ、手下げによる階段搬入＝¥2,000
◎ 1 フロア増えるごとに＝プラス¥1,000（例：3 階手上げは¥3,000）
◎玄関・搬入口までの階段数が 10 段以上の場合＝¥2,000
◎さらに 10 段増えるごとに＝プラス¥1,000（例：15 段¥2,000、22 段¥3,000）
・ご注文時に必ず手上げ、手下げの必要有無をご記入ください。
・ベランダ搬入、クレーン使用などの特殊作業については別途お見積もりさせていただきます。

### ユーロカーヴについて

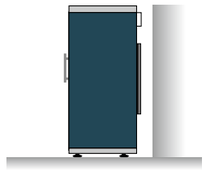
運搬・設置費は本体価格に含まれております。
但し、階段搬入（＋ ¥5,000）、カウンター越え（＋ ¥5,000）、クレーン搬入（＋ ¥60,000）の際は別途申し受けます。また、北海道、沖縄は下記の運搬費を別途申し受けます。
（その他離島は別途お見積とさせていただきます）

| | |
|---|---|
| 札幌、函館 | ＋ ¥5,000 |
| 岩見沢、小樽、苫小牧、旭川、室蘭 | ＋ ¥10,000 |
| 帯広、北見、網走、釧路 | ＋ ¥12,000 |
| 沖縄（本島） | ＋ ¥10,000 |

# ワインセラー設置について

設置場所や設置方法によってワインの保管状況に影響が出る場合があります。
現在お使いのセラーも、ぜひ一度ご確認ください。

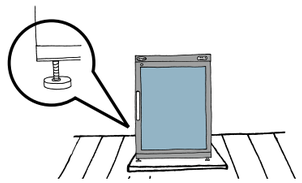
## 1.



### 放熱スペースを確保してください。

安全な運転のために、当カタログや取扱説明書にある設置スペースをお守り下さい。

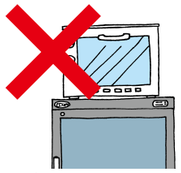
## 2.



### 上部で水平な場所に設置してください。

不安定な床への設置は振動や騒音の原因となり、扉を開いた時にワインが転がり落ちるなどして危険です。
じゅうたん、畳、塩化ビニール製の床材などの上に設置するときは、下に厚板などの固いものを敷いてください。

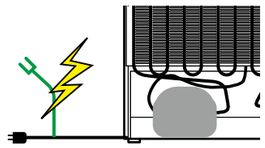
## 3.



### 温度差の少ない場所に設置してください。

直射日光やコンロの近く等、セラー本体に熱気の影響がある場所は避けてください。風通しのよい場所が理想的です。
ワインセラーを設置する理想的な室内環境の温度は25℃です。
室温が6℃以下または30℃以上になる季節はご注意ください。
放熱の可能性がある器具（トースター、電子レンジ等）をセラーの上に置かないでください。

## 4.



### アース線、漏電遮断器について

次の場所で使う時は、必ずアースおよび漏電遮断器を取り付けてください。
●地下室など湿気の多い所
●土間やコンクリートの床など湿気の多い所
●洗い場など、水がかかりやすい所
水気の多い所に据え付ける場合は、アース線のほかに漏電遮断器の設置が義務づけられています。

## 5.

### 設置場所を変更する場合

庫内のワインボトルをすべて取り出してください。
電源プラグを抜いてください。
設置場所を変更する際はセラーが45度以上傾かないように気をつけて、必ず二人以上で運んでください。尚、傾ける場合は扉が上を向くようにしてください。

### 長年ご使用のセラーは点検を!

| このような症状はありませんか |
| --- |
| ●電源コード、プラグが異常に熱い。<br>●電源コードに深いキズや変形がある。<br>●焦げくさい臭いがする。<br>●セラー床面にいつも水がたまっている。<br>●その他の異常や故障がある。 |

| | |
| --- | --- |
| お願い | 故障や事故防止のため、差込プラグをコンセントから抜き、必ず販売店にご連絡ください。点検･修理に要する費用などは販売店にご確認ください。 |

ワインセラーの不具合によりワインに変質があった場合、保証期間内であっても一切の補償はいたしませんので、ワインセラーの稼働状態、庫内温度には十分ご注意ください。

●2001年4月施行の家電リサイクル法では、お客様がご使用済みのワインセラーを廃棄される場合、収集･運搬料金と再商品化等料金をお支払い頂き、対象品を販売店や市町村に適正に引き渡すことが求められています。